Aus dem Seminar
für Geschichte der Medizin der Universität München
Vorstand: Professor Dr. med. et phil Martin Müller

GALEN'S SCHRIFT
über die Kräfte der Nahrungsmittel
Buch II, Cap. 39–56,
übersetzt und bearbeitet

Inaugural-Dissertation
zur Erlangung der Doktorwürde
in der gesamten Medizin
verfaßt und einer
Hohen Medizinischen Fakultät
der Bayerischen Ludwig-Maximilians-Universität
zu München

vorgelegt von

JOSEF KAIFEL
aus Peißenberg

München 1938

Buchdruckerei L. Mößl, Inhaber Fritz & Joseph Voglrieder, München 15, Hermann-Lingg-Straße 12

Aus dem Seminar
für Geschichte der Medizin der Universität München
Vorstand: Professor Dr. med. et phil Martin Müller

GALEN'S SCHRIFT
über die Kräfte der Nahrungsmittel

Buch II, Cap. 39–56,
übersetzt und bearbeitet

Inaugural-Dissertation
zur Erlangung der Doktorwürde
in der gesamten Medizin
verfaßt und einer
Hohen Medizinischen Fakultät
der Bayerischen Ludwig-Maximilians-Universität
zu München

vorgelegt von

JOSEF KAIFEL
aus Peißenberg

München 1938

Buchdruckerei L. Mößl, Inhaber Fritz & Joseph Voglrieder, München 15, Hermann-Lingg-Straße 12

Gedruckt mit Genehmigung der Medizinischen Fakultät
der Bayer. Ludwig - Maximilians - Universität zu München

Referent:
Professor Dr. med. et phil. Martin Müller

Tag der mündlichen Prüfung:
23. Dezember 1937

R. UNIV.
BIBLIOTHEEK
LEIDEN

Kap. 39

Über die Ernährung aus den Gewächsen selbst.

Wir essen nicht nur Samen und Früchte der Gewächse, sondern auch sie selbst, manchmal ganz, manchmal nur Wurzeln, entweder Schößlinge oder die frischen Keimlinge, wie es die Notwendigkeit jedesmal erheischt. Obgleich die Menschen bei uns gewöhnt sind den Stengel und die Blätter der Rüben, welche sie auch „Bunias" nennen, zu verschmähen, essen sie auch manchmal diese in Ermangelung besserer Speisen, so aber auch die Blätter der Rettige und die der in unserer einheimischen Sprache heißenden „Rhapys"-Rübe. Es ist aber, wie einer vielleicht sagen möchte, diese Pflanze ein wilder Rettig. Auch kochen die Menschen Pyrethron, Wiesenkraut, Pferdesellerie, Fenchel, Kerbel, Cichorienkraut, Knorpelsalat, Gingidium, Möhre und von den meisten Gesträuchern und Bäumen die zarten Triebe und essen sie oft aus Hunger, manches aber auch ohne ihn, so essen einige das Oberste der Palme, das sie Palmkohl nennen. Was ist noch über die zarten Disteln zu sagen? Denn diese bilden auch vom Hunger abgesehen in Weinessig und in Fischtunke genossen eine mittelmäßige Speise. Manche geben aber auch Öl dazu, und zwar besonders jedesmal, wenn sie vorher in Wasser abgekocht worden sind. Denn sie gebrauchen sie in doppelter Weise, häufig ungekocht, manchmal gekocht. Pflanzen voller Dornen aber nenne ich Golddistel, Mastixdistel, Mannstreue, Saflor, Atragis, den sogenannten Weißdorn und noch die andere Art des Chamaileon, wovon einige auf dem platten Lande ins Meerwasser oder in Weinessig legen und sie so aufbewahren wie die Rüben, die Zwiebel, den sogenannten

Lauch, Pyrethron und andere derartige Gewächse. Irgendwie von dieser Art sind Kiborion, Kolokasion und der sogenannte Abaton. Es ist ganz klar, daß alle diese, da sie eine unvorteilhafte Ernährung für den Körper bedeuten, schlechte Säfte erzeugen. Einige darunter verderben auch den Magen, mit Ausnahme, wie ich sagte, des eben aus der Erde emporsprießenden Dornstrauchs, den sie in Salzwasser oder Weinessig legend aufbewahren und so das ganze folgende Jahr erhalten. Er verschafft durch die Zubereitung etwas Appetit anregendes, wenn man davon mäßig genießen würde, wie die Keimlinge des Mönchspfeffers und der Terebinthe. Alle diese zählen sie unter die wilden Pflanzen und es ist zugleich genügend zu wissen, daß sie alle schlechte Säfte erzeugen. Was die veredelten Pflanzen anlangt, ist es weit besser, nicht nach allgemeiner Ansicht, sondern von der Wirkung jeglicher Pflanze gesondert zu wissen, besonders der Pflanzen, die dauernd in Gebrauch sind, an denen auch den Menschen gelegen ist, da sie in großen Versuchen geprüft, daß sie besser sind als die anderen. Und demgemäß werde ich der Reihe nach darüber sprechen: den Anfang mache ich mit dem Gartengemüse.

Kap. 40

Thridakine = Gartensalat.

Viele Ärzte zogen diese Gemüsepflanze allen anderen vor, wie beim Obst die reifen Feigen; denn sie ist schmackhafter als diese. Was manche aber an ihr tadeln, verdient größte Anerkennung. Und selbst wenn es wirklich wahr wäre, dürfte sie keineswegs an zweiter Stelle stehen weder unter den Gemüsepflanzen noch unter den wohlschmeckendsten und nahrhaftesten Speisen. Denn man sagt, daß sie Blut bildet. Manche aber sagen nicht einfach Blut, sondern sie schreiben ihm den größten Teil zu, indem sie sagen, daß viel Blut der Gartensalat bildet. Aber diese, wenn sie auch in verständiger Weise tadeln, täuschen sich mehr als die anderen. Indes es dürfte auch einer vernunftgemäß nicht aussetzen, daß gesagt wird, er selbst bilde in der Hauptsache nur Blut. Denn es ist klar, daß es die saftreichste von allen Speisen wohl sein dürfte, wenn sie nämlich imstande wäre, sehr viel Blut zu bilden,

von den anderen Säften aber nichts. Wenn sie aber sagen, daß ein Übermaß (von Säften) der Gartensalat erzeugt und wenn sie demnach schelten möchten, ist es am leichtesten den Irrtum dadurch zu verbessern, mehr sich damit zu beschäftigen, wenig aber zu essen, während eben diejenigen, die können, ihn essen. Dieses muß gesagt werden gegen die, die in nicht richtiger Weise dieses Kraut tadeln. Es ist aber notwendig einzusehen, daß, da alle die Gemüsepflanzen sowohl sehr wenig als auch schlechte Säfte habendes Blut bilden, aus dem Salat nicht viel, und nicht schlechte, und schließlich ganz und gar nicht gute Säfte führendes Blut wird. Sie essen ihn wie das Meiste ungekocht. Wenn er aber zur Sommerszeit beginnt aus dem Samen hervorzusprießen, essen sie ihn, nachdem sie ihn vorher in süßem Wasser abgekocht haben, in Öl, in Fischtunke, in Weinessig oder in irgendeiner scharfen Brühe, und hauptsächlich zu Käse. Sie gebrauchen ihn, bevor der Stengel herauswächst, viele kochen ihn in Wasser, wie es auch ich jetzt angefangen habe, seitdem ich schlechte Zähne habe. Denn, als einer der Freunde erfuhr, daß bei mir der Salat seit langem so üblich ist, hielt er jetzt das Kauen für mühsam und führte das Kochen ein. Ich brauchte den Salat in der Jugendzeit zur Erfrischung, da sich bei mir der obere Teil des Mageninhalts dauernd in Galle verwandelte, als ich ins gesetzte Alter kam, war mir dieses Kraut allein Mittel gegen die Schlaflosigkeit, wiederum war es mir, als ich junger Mann war, ein Mittel, wenn ich gegen den Schlaf kämpfte. Denn in der Jugend war ich gewöhnt absichtlich nicht zu schlafen und da zugleich das Leben derer, die altern, zur Schlaflosigkeit neigt, ärgerte ich mich, nicht schlafen zu können, und es war mir, Salat am Abend genossen, das einzige Gegenmittel gegen Schlaflosigkeit. Ich verstehe unter Thridakine nichts anderes, als was die gesamte heutige Welt Thridax heißt, da wahrlich bei uns ein bestimmtes anderes wildwachsendes Kraut Thridakine genannt wird, das sehr viel an den Straßen, auf den Höhen der Gräben und noch an den genannten Quellen und den vielen unbestellten Landstrichen wächst. Es ist dies aber ein kleines Kraut wie die eben wachsende Thridax, die im Garten gehegt wird, und scheint etwas bitter, und noch mehr, nachdem sie groß geworden ist, und wenn sie aber in den Stengel geschossen ist, enthält es ganz deutlich den bitteren Saft. Der Thri-

dakine ähnlich ist aber auch ein wildwachsendes Kraut, das sie Knorpelsalat nennen und das schneller in den Stengel schießt; es besitzt einen deutlich ausgeprägten bitteren Geschmack und einen etwas klebrigen wie auch schimmernden Saft, wie der der Wolfsmilch ist, aber nicht so scharf wie jener, den wir manchmal zum Aufleimen der Haare an den Augenlidern gebrauchen. Diese werden also zum Unterschied von den im Garten gezogenen wild wachsende Kräuter genannt, sie sind kurz vorher gemeinsam abgehandelt worden. Über die aber im Garten gezogene Thridakine, die in der Regel von allen gegessen wird, möchte ich nocheinmal der Hauptsache nach erinnerungshalber wiederholen: Sie hat flüssigen und Kälte erzeugenden Saft, nicht aber ist sie schlecht. Deshalb wird sie wie die anderen Kräuter gut verdaut, hält den Stuhlgang weder zurück noch fördert sie ihn. Und dieses trifft schicklicherweise zu, da sie weder etwas Trockenes noch etwas von herben (= zusammenziehenden) Geschmack an sich hat, wodurch der Magen überhaupt gehemmt wird, wie er von den salzigen, scharfen und etwas Reinigendes an sich habenden Kräutern zur Ausscheidung getrieben wird, wovon auch nicht etwas der Thridakine eigen ist.

Käp. 41

Seris = Knorpelsalat.

Ob die früheren Athener die bei den Römern nur Intibum (= Endivie) genannte Pflanze Seris hießen oder irgend eine andere von den wildwachsenden gemüseartigen Kräutern, kann ich nicht genau sagen. Die Endivie aber hat ziemlich gleiche Wirkung wie die Thridax; doch steht sie sowohl hinsichtlich der Beliebtheit als auch hinsichtlich des anderen vorher von der Thridax Gesagten zurück.

Kap. 42

Malache = Malve.

Es gibt auch eine wildwachsende Malve, die anders ist als die im Garten gezogene, genau wie beim Gartensalat. Es unterscheidet sich aber die wildwachsende Pflanze immer von den gleichar-

tigen durch die Trockenheit, die gezogene durch die Feuchtigkeit. Die Malve hat aber auch etwas Klebriges hinsichtlich des Saftes, während die Thridax nichts davon hat, und weicht deutlich ab von der kühlenden Wirkung wie auch anstelle des Essens die Möglichkeit zu wissen besteht, daß man die wärmeerzeugenden Leiden, wie es zum Beispiel die Rose ist, mit beiden Kräutern bestreicht, gleiche Teile nehmend, wie es auch die Leute machen, indem sie die zarten von den Blättern sorgfältig zerreiben, bis sie gleichmäßig werden. Denn man kennt deutlich darin die kühlende Wirkung der Thridax, die aber etwas mittelmäßige und laue Wärme der Malve. Dieses Kraut wird geschätzt nicht wegen der Feuchtigkeit allein, sondern auch wegen der Klebrigkeit und am meisten, wenn einer sowohl Öl als auch Fischtunke reichlich mithinunter schluckt. Was die Verdauung anlangt, hält sie sich aber auch mittelmäßig. Möchtest du doch von diesen drei Kräutern den Saft zusammenbrauen! Der Saft des Mangolds ist feinteiliger und von reinigender Wirkung, der der Malve ist dickerer und klebriger, der der Thridakine steht in der Mitte zwischen beiden.

Kap. 43

Teutlon = Mangold.

Ich sagte, daß die Malve nicht nur veredelt, sondern auch wild vorkommt wie auch der Gartensalat. Einen wilden Mangold aber gibt es nicht, ausser es möchte einer schließlich den Ampher so nennen. Der Saft in dem Mangold scheint mäßig reinigend zu sein, sodaß er auch den Magen zur Ausscheidung antreibt und manchmal ihn auch reizt und am meisten bei denen, die von Natur einen empfindlichen Magen haben, und deshalb gilt er bei ihnen als eine den Magen verderbende (schwer zu verdauende) Speise, sobald sie mehr davon gegessen. Der Nährwert aber davon ist gering, wie von den anderen Kräutern. Er ist geeigneter als die Malve gegen Verstopfung hinsichtlich der Leber, noch mehr aber, wenn er in Senf oder wenigstens in Weinessig gegessen wird. Den Milzkranken ist er so ein gutes Heilmittel. Denn es könnte einer natürlicherweise mehr Heil- als Nahrungsmittel nennen, wenn er so gegessen wird. Und ich sehe, daß bei den Leuten so ziemlich

alles derartige nach Art und Weise einer Zukost, nicht einer Mahlzeit gegessen wird, wie manchmal auch Lauch, Polei, Thymian, Saturei, und noch gemeiner Dosten, Zwiebel, Knoblauch, Kresse und alles andere derartige.

Kap. 44

Krambe = Kohl.

Auch diesen essen viele als Zukost, die Ärzte gebrauchen ihn als Mittel zum Austrocknen. Es ist darüber bereits gesprochen worden sowohl bei den Wirkungen der Heilmittel als auch bei der vorherigen Abhandlung, und jetzt wird zusammenfassend gesagt werden, daß dessen Saft etwas Reinigendes an sich hat, daß aber die Pflanze selbst nach der Ansicht, daß der Kohl austrocknet, den Stuhlgang eher zurückhält als fördert. Wenn wir also die ausscheidende Wirkung auf den Mageninhalt erzielen wollen, ist es notwendig ihn aus dem in der Nähe stehenden Kochgeschirr, in dem eben der Kohl in Wasser gekocht wird, sofort herauszuziehen und in ein Gefäß zu bringen, in welchem das Öl zugleich mit Fischtunke zubereitet ist; es macht nichts aus, wenn Salz statt Fischtunke genommen wird. Wenn wir aber den feuchten Magen austrocknen wollen, werden wir, sobald er mäßig gekocht zu sein scheint, das erste Wasser abgießen und in ein anderes warmes Wasser sofort hineintun und dann werden wir ihn wiederum in jenem verkochen, bis er weich wird, nicht werden wir ihn stark kochen, wenn er zum Abführen genommen wird. Denn wir wollen nicht den ganzen ihm eigenen Saft so vernichten, sondern soviel als möglich erhalten. Schließlich kann doch nichts vom Gekochten den eigenen Saft behalten, das lange Zeit aber Gekochte ihn eher verlieren. Und wahrlich auch die Linse, sagten wir, muß man ähnlich wie den Kohl zubereiten, beides vermag sie zu leisten, Abführen wie auch Zusammenziehen des Magens. Die so zubereitet durchgekochte Pflanze wird sowohl Kohl als auch Linse genannt. Zwiebel, Lauch und vielmehr der in Weingärten wachsende Lauch und der Knoblauch und was du auch immer anderes zum Gegenteil von der ursprünglichen Natur entfernen wolltest, bereite so zu, indem du dich vor allem daran erinnerst, daß es

nicht notwendig ist, daß das zweimal Gekochte Luft noch Wasser berührt. Denn es wird nicht mehr vollkommen weich, auch nicht, solltest du es sehr lange kochen, sondern es ist notwendig, wie ich oben gesagt habe, warmes Wasser bereit zu haben, aus dem ersteren herauszuziehen und sofort in jenes zu legen. Es trocknet also wechselseitig aus in ähnlicher Weise sowohl Linse als auch Kohl und schwächt daher die Sehkraft, außer wenn das ganze Auge eben feuchter ist als natürlich. Die Linse aber gibt dem Körper keinen geringen Nährwert und dieser ist dickflüssig und zur schwarzen Galle geneigt, der Kohl hingegen bietet einen dürftigen Nährwert und ist feuchter als bei der Linse, sodaß er keine feste Speise ist, sondern eine Gemüsepflanze. Nicht aber ist die Kohlspeise wohlschmeckend wie der Gartensalat, sondern hat einen schlechten und übelriechenden Saft. Was das Harnen betrifft, habe ich abschließend zu sagen, ist er weder gut noch schlecht. Diejenigen, welche die verwünschte falsche Gelehrsamkeit üben, fordern dieses Kraut Raphanos zu nennen, als wenn wir uns mit den Athenern vor sechshundert Jahren unterhalten würden, nicht aber mit den jetzigen Griechen, bei denen allen es Sitte ist, den Namen des Kohls auf eine andere Pflanze zu übertragen.

Kap. 45

Bliton und Atraphaxis.

Sie sind die wasserreichsten von den Kräutern und wie einer sagen möchte sehr qualitätslos wie die Koloquintenpflanze entweder mehr noch oder zum mindesten nicht weniger, sobald sie nämlich gekocht sind. Als einzige nämlich von ihnen wird die Thridax auf beiderlei Arten gegessen. Wenn einer Atraphaxis und Bliton durch Kosten in ihrer Beschaffenheit kennengelernt hat und sich dann der Krambe erinnert, wird sich inzwischen mit der Thridax von diesen Kräutern und der Krambe zufrieden geben, da jene zwar hinreichend austrocknet, diese aber durchaus voll Wasser sind. Aus diesem Grunde legen sie diese in Weinessig und bewahren sie nicht lieber in Öl und Fischtunke allein auf. Denn anders genommen, erzeugen sie schlechte Säfte. Man sagt, daß solche Kräuter irgendwie den Ausschlag geben um leicht zu schlucken,

besonders wenn etwas Schlüpfriges bei der Flüssigkeit ist. Sie haben keine starke Wirkung nach unten, sondern eine geringe, da sie keine weder scharfe noch natronähnliche Beschaffenheit besitzen, die den Magen zur Entleerung anregt; es ist aber klar, daß die Ernährung daraus für den Körper sehr unbedeutend ist.

Kap. 46

Andrachne.

Als Speise besitzt sie geringen Nährwert, ist flüssig, kalt und zäh, als Heilmittel heilt sie die Mundfäule durch die nicht beißende Zähigkeit, weswegen sie hauptsächlich in der Abhandlung der gebräuchlichsten Hausmittel genannt wurde.

Kap. 47

Lapathon = Ampher.

Es kann einer, wie ich früher schon sagte, behaupten, daß es der wilde Mangold selbst ist, da er nicht nur im Geschmack, sondern auch in der Wirkung dem im Garten gezogenen Mangold nahesteht. Weil der Mangold angenehmer ist als der Ampher, essen ihn daher alle Menschen lieber, deshalb brauche ich über den Ampher überhaupt nicht zu reden, da ich früher alles über den Mangold gesagt habe, was ihm zukommt.

Kap. 48

Oxylapathon = Sauerampher.

Der Name drückt schon die Beschaffenheit und den Wert dieser Pflanze aus. Denn es ist der saure Ampher. Den Ampher möchte einer wohl ungekocht nicht essen, wie auch nicht den Mangold, aber auf dem platten Lande essen den Sauerampher ungekocht sowohl die das heftige, oft widernatürliche Gelüst schwangerer Frauen habenden Weiber und manche im neugierigen Kindesalter. Es ist klar, daß er weit eher zu den nicht nahrhaften Kräutern gehört als der Ampher.

Kap. 49
Strychnos = Nachtschatten.

Von den eßbaren Kräutern weiß ich keines, das eine solche zusammenziehende Wirkung besitzt wie der Nachtschatten. Begreiflicherweise gebrauchen wir ihn selten als Nahrungsmittel, aber beständig als Heilmittel. Denn er ist überall wirksam, wo das Bedürfnis einer zusammenziehenden Wirkung besteht, für die Ernährung aber ist er sehr unbedeutend.

Kap. 50
Die mit Dornen versehenen Kräuter.

Wenn diese Pflanzen eben aus dem Erdboden entspringen, essen viele der Landleute die Blätter, bevor sie ihre Dornen entwickelt haben, nicht nur ungekocht, sondern auch in Wasser gekocht, die ungekochten tauchen sie in Fischbrei und Weinessig, die gekochten aber übergießen sie mit Öl. Daß alle Kräuter für die Ernährung sehr unbedeutend sind, und diese wasserreich und zart ist, wurde vorher gesagt, die mit Dornen versehenen aber sind mittelmäßig magenstärkend. Von diesen Pflanzen sind es folgende: Golddistel, Mastixdistel, der sogenannte Weißdorn, Karden, Saflor, Bocksdorn, Atragis und Kinara[1]), die höher eingeschätzt wird als ihr zukommt.

Cap. 51

Diejenigen, die vom gewöhnlichen Sprachgebrauch überall abweichen, nennen die Kinara nicht mit Kappa Jota, sondern mit Kappa Ypsilon in der ersten Silbe. Die Speise enthält schlechte Säfte, zumal wenn sie schon trockener wird. Denn sie hat im größeren Maße den gallähnlichen Saft in sich und ihre ganze Art ist mehr holzartig, sodaß daraus ein schwarzgalliger Saft, aus dem Verdauungssaft daraus aber die Flüssigkeit dünn und mit bitterer Galle wird. Es ist besser, sie vorher abzukochen und so zu essen, wenn einer sie in Öl, Fischtunke und Wein nehmen möchte, Koriander aber zu nehmen, wenn er sie in einem Geschirr zubereitet oder röstet ohne denselben. Denn viele essen so ihre Köpfe, die sie Sphondyloi[2]) nennen.

[1]) Kinara = Hagebuttenstrauch.
[2]) Sphondylos = Wirtel an der Spindel.

Kap. 52

Sellerie, Pferdesellerie, Wiesenkraut und Smyrnion.

Alle diese befördern das Harnen. Am meisten davon wird Sellerie gebraucht, weil er sowohl angenehmer ist als auch einen besseren Magen macht. Pferdesellerie und Wiesenkraut sind weniger gebräuchlich. Smyrnion ist aber wohl gebräuchlich. In Rom wenigstens wird es sehr viel gekauft. Es ist schärfer und erzeugt bei weitem mehr Wärme als Sellerie und ist etwas gewürzhaft. Es fördert mehr das Harnen als Sellerie, Pferdesellerie und Wiesenkraut und fördert die monatliche Reinigung der Weiber. Es treibt aber auch einen Stengel zur Frühjahrszeit, der ungekocht gegessen werden kann wie die Blätter, die es während des Winters als einziges besitzt, solange es noch keinen Stengel hat wie nicht einmal Sellerie. Später aber, wenn der Stengel herausgekommen ist, wird es im ganzen angenehmer, sowohl wenn man es ungekocht ißt als auch, wenn man es gekocht haben will entweder in Öl und Fischtunke oder wenn man etwas Wein und Weinessig dazu tut. Einige essen es in Weinessig, Fischtunke allein wie Sellerie. Manche geben ein wenig Öl dazu. Pferdesellerie und Wiesenkraut essen sie gekocht. Ungekocht scheinen beide widerlich zu sein. Manche aber essen Sellerie und Wiesenkraut vermischt mit den Blättern der Thridax. Die Thridax ist ein Kraut, das fast qualitätslos ist, einen kühlenden Saft besitzt, das aber angenehmer und zugleich nützlicher wird, nachdem es etwas von der Schärfe der anderen Kräuter erhalten hat. Daher also mischen manche die Blätter der Rokka und des Lauchs mit ihr. Andere nehmen die Blätter des Basilienkrautes. In Rom nennt man gewöhnlich dieses Kraut nicht Smyrnion, sondern Olusatron. Und es wird einer vielleicht anfangs es auch nicht unter die Nahrungsmittel zählen wie auch nicht das Wiesenkraut, Pferdesellerie und Sellerie selbst. Denn alle diese sind Zukost zur Speise wie auch der Zwiebel, der Knoblauch, der Lauch, der in Weingärten wachsende Lauch, kurz alle scharfen Kräuter. Von dieser Art sind auch Raute, Ysop, gemeiner Dosten, Fenchel und Koriander, von denen in der Schrift über die Bereitung der Speisen gehandelt wird, die den Ärzten und Köchen gemeinsam sind, welche ihren

eigenen Zweck damit verbinden. Denn wir trachten nach dem Nutzen der Nahrung, nicht nach dem Genuß. Bei manchen führt ein Widerwillen an Speise zum großen Teil zur Unverdaulichkeit; es ist daher besser sie mäßig zu würzen. Die Willkür des Kochs macht gewöhnlich von so schlechten Gewürzen meistenteils Gebrauch, daß eher eine Unverdaulichkeit als eine gute Verdauung folgt.

Kap. 53

Euzomon = Rokka.

Dieses Kraut macht gar deutlich Fieber, so daß es nicht leicht ist, ohne es mit den Blättern der Thridakine vermischt zu haben, es allein zu essen; aber man glaubt auch, daß es den Samen erzeuge und die Triebe zum Beischlaf wecke; es verursacht Kopfschmerzen und umsomehr, wenn es einer allein ißt.

Kap. 54

Akalephe, die sie auch Knide heißen.

Sie ist auch eine von den wilden Gräsern, die eine feinteilige Wirkung besitzen. Wahrscheinlich gebraucht sie niemand als Nahrung außer er wird von großem Hunger geplagt. Sie ist sowohl als Zukost als auch als Heilmittel zum Abführen gebräuchlich.

Kap. 55

Gingidium und Kerbel.

Am meisten wächst Gingidium in Syrien und wird ähnlich wie bei uns der Kerbel gegessen. Sie ist sehr magenstärkend, ob man sie ungekocht oder gekocht nehmen will. Sie quillt durch längeres Kochen nicht auf. Manche nehmen sie in Öl und Fischtunke, andere legen sie in Wein und Essig. Sie ist weit mehr magenstärkend und in Weinessig gegessen regt sie die Appetittlosen an. Es ist klar, daß dieses Kraut mehr ein Heil- als Nahrungsmittel ist, denn sie hat wahrlich keinen geringen Anteil an zusammenziehender Wirkung und an deutlicher Bitterkeit.

Verzeichnis

der von Kap. 39 bis 56 vorkommenden Pflanzen.

Li = Linné

Gongylis	Rübe, Brassica Rapa, Li
Bounias	nach Lenz die Kohlrübe Brassica Napus, Li
Rhaphanis	Rettig, Raphanus sativus, Li
Pyrethron	eine Chrysanthemumart
Sion	Wiesenkraut, Sium, Li
Hipposelinon	Pferdesellerie, Apium, Li
Marathon	Fenchel, Anethum Foeniculum, Li
Skandix	Kerbel, Skandix, Li
Kichorion	Cichorienkraut, Cichorium Intybus, Li
Chondrilla	Knorpelsalat, Chondrilla juncea, Li
Gingidium	eine dem Pastinak ähnliche Pflanze
Daukos	Möhre, Li: Daucus Carotta
Skolymos	Golddistel, Skolymus, Li
Atractylis	Mastixdistel (zwei Arten), Atractylis gummifera, Li
Eryngium	Mannstreue, Eryngium, Li
Knekos	Saflor, Carthamus tinctorius, Li
Atragis	eine distelartige Pflanze
Chamaeleon	Mastixdistel
Krommyon	Zwiebel, Allium Cepa, Li
Akantha	Distel, Carduus, Li
Leukakantha	Weißdorn, Crataegus Oxycantha, Li
Ampeloprason	Lauch (Weinlauch) Allium, Li
Kolokasion	Kolokasia (aus Aegypten), Arum Colocasia, Li
Kiborion	Fruchtgehäuse der Kolokasia
Abaton	nicht näher zu bestimmen
Terminthos	Terebinthe, Pistacia Terebinthus, Li
Agnos	Mönchspfeffer
Thridakine	Gartensalat, Lactura sativa, Li
Seris	Knorpelsalat, Chondrilla juncea, Li
Malache	Malve, Malva, Li
Teutlon	Mangold, Beta vulgaris, Li
Lapathon	Ampher, der Gattung angehörig: Russex, Li
Prason	Lauch, Allium, Li
Glechon	Polei
Thymon	Thymian, Thymus vulgaris, Li
Thymbra	Saturei, Satureja Thymbra, Li
Origanon	gemeiner Dosten, Origanum vulgare, Li
Skorodon	Knoblauch, Allium sativum, Li
Kardamon	Kresse, Lepidium sativum, Li
Phake	Linse, Ervum Lens, Li

Bliton	Gartenmelde
Atraphaxis	Gartenmelde } Atriplex hortense, Li
Andrachne	dem Erdbeerbaum ähnlich, Heidekrautart Arbutus Andrachne, Li
Oxylapathon	Saueramper, Rumex, Li
Strychnos	Nachtschatten, Solanum nigrum, Li
Dipsakos	Karden, Dipsacus, Li
Tatragantha	Bocksdorn
Kinara	Hagebuttenstrauch
Korianon	Koriander, Choriandrum sativum, Li
Selinon	Sellerie, Apium graveolens, Li
Smyrnion	Smyrnium, Smyrnium perfoliatum, Li.
Euzonom	Rokka, Brassica Eruca, Li
Okimon	Basilienkraut, Ocimum, Li
Peganon	Raute, Ruta graveolens, Li
Hyssopos	Ysop, Hyssopus officinalis, Li
Akalephe	Nessel, der Gattung angehörig: Urtica, Li

Es soll, bevor auf die nähere Besprechung der einzelnen Kapitel eingegangen wird, zuerst Physiologie, Gesundheits- und Krankheitslehre und Arzneikunde des Galens in kurzen Umrissen dargelegt werden.

Galens Physiologie war hauptsächlich auf die Lehre von den Kräften des Körpers aufgebaut. Die Hauptkräfte des Körpers sind teils vegetative (physikos), teils animalische (zotikos), teils sensitive (psychikos) Kräfte. Die ersteren haben ihren Sitz im Herzen, die zweiten im Gehirn, und die dritten in der Leber. Die Lebenskraft bewirke den Pulsschlag, indem das Herz durch das Pneuma den Schlagadern dieses Vermögen mitteilt. Der größte Teil der eingeatmeten Luft wird wieder ausgeschieden, nur ein kleiner Teil kommt in verfeinerter Gestalt, als Pneuma, durch die arteriöse Vene zum Herzen. Hier vermischt es sich in der linken Kammer mit dem Blute. Von dort wird es in Stößen an die Peripherie gepumpt.

Was die Verdauungsphysiologie (= natürliche Verrichtungen der Eingeweide) betrifft, nimmt Galen eine anziehende, eine anhaltende, eine verändernde und eine austreibende Kraft an. So zieht der Magen die Speisen an, hält sie vermöge des Pförtners, verändert oder verdaut sie und treibt sie nachher in die Gedärme, die den Nahrungssaft daraus zubereiten. Die Gedärme bereiten

und verteilen den Nahrungssaft durch die peristaltische Bewegung auf die gleiche Weise, wie der Magen die Verdauung vollbringt. Jeder Teil des Eingeweides besitzt die im einzelnen völlig unerklärliche Eigenschaft und Kraft, alles anzuziehen, was ihm nützlich und zur Ernährung des Körpers notwendig ist. Diese Kraft wirkt solange, bis das Eingeweide gesättigt ist und nichts mehr aufzunehmen vermag. Dann wird der noch angezogene Stoff ausgeschieden.

Galens Anschauung ist hauptsächlich auf die Lehre von den Elementen aufgebaut. Von diesen Elementen hängen die sogenannten „ersten Qualitäten" des Körpers ab. Diesen Elementen und Qualitäten entsprechen die vier Kardinalsäfte des Körpers. Die Mischung (Krasis) daraus ergeben die „zweiten Qualitäten". So wird das Blut durch die „ersten Qualitäten" bestimmt. Es herrscht also im Blut nicht eine Mischung, wodurch ein einzelnes Element in den Vordergrund tritt. Dagegen sticht im Schleim das Wasser, in der gelben Galle das Feuer und in der schwarzen Galle die Erde hervor. Die letzten Säfte können als wahre Erzeugnisse angesehen werden und zwar die gelbe Galle als Produkt der Leber, die schwarze Galle als das der Milz.

Aus diesen Entwicklungen ergibt sich Galens Begriff über die Gesundheit und die Krankheit. Unter Gesundheit versteht er zwar in strengem Sinn die vollkommen gleichmäßige Mischung (Eukrasia) aller Elemente des Körpers. Aber wir müssen den Begriff Gesundheit weiter fassen und den Zustand des Körpers annehmen, wo er frei von Schmerzen ist und ungehindert seine gewohnten Geschäfte verrichten kann. Es ergibt sich nun aus der Definition der Gesundheit die Erklärung der Krankheit von selbst. Sie ist der Zustand des Körpers, wo ein Mißverhältnis der Elemente (Dyskrasia), wodurch ein einzelnes Element oder mehrere zugleich hervorstechen, auftritt.

Beim Übergang zur Arzneikunst muß gesagt werden, daß Galen in der Theorie der Materia medica äußerst konsequent blieb. Aus den ersten Qualitäten erklärte er die Kräfte der Arzneimittel. Die sinnlichen Eigenschaften des Medikaments machen seine Wirkung aus und zwar finden hierbei graduelle Unterschiede statt. Gemeinhin wird die Wirkung durch zwei Elementar-Qualitäten zusammen bestimmt. Das Mittel ist trocken und heiß, oder

feucht und kalt. Weiterhin hat man die spezifische Anziehung eines Eingeweides gegen dieses oder jenes Medikament zu berücksichtigen und diese Anziehung beruht auf der Ähnlichkeit oder Unähnlichkeit der Elementar-Qualitäten des Mittels und des Eingeweides.

Galen berichtet im Anfang des Kapitels 39 darüber, was alles von den Gewächsen gegessen wird. Er führt da auf, daß es nicht nur Samen und Früchte allein sind, sondern manchmal auch die ganze Pflanze oder nur die Wurzel oder die frischen Triebe. Ja, es komme sogar vor, daß manche Menschen aus Notlage Blätter und Stengel der „Bounias" sowie des Rettichs und der „Rhapys" verspeisen, was sonst verschmäht wird.

Anmerkung: Bounias ist nach Lenz die Kohlrübe. Unter Rhapys versteht Galen einen wilden Rettich, wie er selbst angibt.

Weiterhin nennt er verschiedene eßbare Kräuter wie: Pyrethron (so heißt heutzutage eine Chrysanthemumart der Mittelmeerflora, die in zahlreichen Gartenformen kultiviert wird), Wiesenkraut, Pferdesellerie, Fenchel, Kerbel, Cichorienkraut, Knorpelsalat, Gingidium (= eine dem Pastinak ähnliche Pflanze), Möhre.

Hierauf geht Galen zu den zarten Disteln über. Er schildert da zuerst, auf welche Art sie genossen werden. Ungekocht ißt man sie in Weinessig und in Fischtunke, gekocht in Öl. Diese Speise hält er für mittelmäßig. Ferner führt er nun die Pflanzen volier Dornen an: Golddistel, Mastixdistel, Mannstreue, Saflor, Atragis (= eine distelartige Pflanze; Näheres ist nicht festzustellen), Weißdorn und die andere Art des Chamaileon.

Anmerkung: Chamaileon ist eine Mastixdistel. Es gibt davon zwei Arten.

Diese Pflanzen sollen in Meerwasser oder Weinessig aufbewahrt werden wie die Rüben, Zwiebel, Lauch, Pyrethron und andere derartige Gewächse. Von dieser Art seien auch Kiborion, Kolokasion und Abaton.

Anmerkung: Kolokasion ist eine ägyptische Pflanze, deren Fruchtgehäuse Kiborion heißt. Was Galen unter Abaton versteht, ist nicht festzustellen.

Die Ernährung aus diesen Pflanzen findet Galen unvorteilhaft, weil sie schlechte Säfte erzeugen. Einige würden sogar den Magen

verderben mit Ausnahme des Dornstrauchs. Würde man ihn in Salzwasser oder Weinessig aufbewahren, so rege er sogar den Appetitt an, wie die Keimlinge des Mönchspfeffers und der Terebinthe. Galen geht nun im Folgenden auf die Besprechung des Gartengemüses im einzelnen über.

Kap. 40

Thridakine = Gartensalat.

Galen bezeichnet den Gartensalat als die wohlschmeckendste und nahrhafteste Speise und sagt, daß ihn viele Ärzte allen anderen Pflanzen vorgezogen haben.

Anmerkung: Salat spielt auch in unserer Zeit eine wichtige Rolle in der vegetabilischen Ernährung. Er ist uns ein äußerst billiger Vitaminspender. Seit den überragenden Fortschritten auf dem Gebiet der Vitaminfrage ist man heute leicht zu einer einseitigen Betrachtung der Vegetabilien versucht. Sie liefern uns nicht nur Vitamine, sondern auch Eiweiß, Fette, Kohlehydrate, Nährsalze und Wasser. In diesem Sinne ist auch — mit Galen gesprochen — der Gartensalat eine nahrhafte Speise.

In der weiteren Ausführung setzt sich Galen mit verschiedenen falschen Ansichten über den Salat auseinander und führt hier aus, daß der Salat nicht viel Blut bilde, das weder schlechte noch gute Säfte führe. Man ißt ihn ungekocht. Nur wenn er eben aus dem Samen hervorsprießt, wird er in süßem Wasser abgekocht und dann in irgend einer scharfen Brühe genossen. Von sich berichtet Galen, daß er den Salat von dem Augenblick an kochte, wo er schlechte Zähne bekam. Interessant ist, wie Galen den Salat als Heilmittel verwandte. Er erzählt, daß sich bei ihm in der Jugendzeit der obere Teil des Magens dauernd in Galle verwandelte. (Er wird wohl galliges Aufstoßen gehabt haben). Dagegen nahm er Salat. Auch wenn er in der Jugendzeit den Schlaf unterdrücken wollte, half ihm der Salat. Als sich aber im Alter die Schlaflosigkeit dazu gesellte, bekämpfte er sie, indem er am Abend Salat genoß.

Fernerhin berichtet er, daß er Thridakine nennt, was die damalige Welt Tridax nannte, da dieses Kraut, was sie unter Thridakine verstanden, auf Höhen, an Straßen und Quellen wuchs. Es

sei ein kleines Kraut mit bitterem Saft. Der Knorpelsalat, sagt er, hat Ähnlichkeit mit dem Gartensalat, nur ist er herber und hat einen klebrigen Saft wie die Wolfsmilch, die zum Aufleimen der Haare an den Augenlidern gebraucht wird. Zum Abschluß faßt er noch einmal Eigenschaft und Wirkung des Gartensalats zusammen: Er besitzt flüssigen und kälteerzeugenden Saft, wird gut verdaut, der Stuhlgang wird weder gefördert, noch hält er ihn zurück. Dann führt er an, wodurch die Wirkungen auf den Stuhlgang auftreten. Pflanzen, die Trockenes und zusammenziehenden Geschmack an sich haben, hemmen den Magen, während er von salzigen, scharfen und etwas Reinigendes an sich habenden Kräutern zur Ausscheidung getrieben wird.

Kap. 41

Seris = Knorpelsalat.

Galen weiß nicht genau zu berichten, ob die früheren Athener die gleiche Pflanze Seris hießen, welche bei den Römern als Intybum bekannt war. In der Wirkung bezeichnet er sie der Tridax als nahestehend.

Anmerkung: Nach Lenz wird unter Knorpelsalat sowohl Seris als auch Kichorion verstanden. Wenn die Alten schon die aus Ostindien stammende Endivie = Cichorium Endivia, gekannt haben, sagt er, so ist sie jedenfalls in den Beschreibungen und Benennungen nicht deutlich von der Cichorie unterschieden.

Kap. 42

Malache = Malve.

Bei der Malve unterscheidet Galen zweierlei Arten: eine wildwachsende und eine im Garten gezogene. Man könne sie nicht nur essen, sondern auch mit der Thridax zusammen gegen Wärme erzeugende Leiden, wie zum Beispiel die Rose, verwenden, indem man sie mit den zerriebenen zarten Blättern bestreicht.

Anmerkung: Galen macht dabei von der Schmerzlinderung bei lokalen Entzündungen durch kühlende Mittel Gebrauch.

Am Schluß empfiehlt er, den Saft von den drei Pflanzen Mangold, Malve und Salat zusammenzubrauen.

Kap. 43
Teutlon = Mangold.

In diesem Kapitel berichtet Galen, daß es keinen wilden Mangold gibt, außer es würde einer den Ampher dafür halten. Den Saft des Mangolds schildert er als ein leicht die Ausscheidung antreibendes Mittel. Wer einen empfindlichen Magen habe, solle nicht zu viel davon essen, weil er für ihn eine schwer verdauliche Speise sei. In Senf oder Weinessig empfiehlt er ihn den Milzkranken als gutes Heilmittel.

Anmerkung: Im Text steht „hypoplenois"; diese Form ist aber nirgends zu finden. Nach Lenz heißt es „hyposplenois" = den Milzkranken.

Ferner gibt er an, daß die Leute ihn nicht als Mahlzeit, sondern als Zukost verwenden wie Lauch, Polei, Thymian, Saturei, gemeiner Dosten, Zwiebel, Knoblauch, Kresse.

Kap. 44
Krambe = Kohl.

Galen unterscheidet hier genau hinsichtlich der Wirkung zwischen der Pflanze selbst und deren Saft. Er gibt auch ganz genau die Zubereitungsweise an. Er sagt, daß der Saft reinigt, während die Pflanze das Gegenteil bewirkt. Vom Kohl geht er auf die Linse über und weiß von ihr Ähnliches zu berichten. Kohl und Linse könnten die Sehkraft schwächen durch ihre austrocknende Wirkung, außer es ist das Auge feuchter als natürlich. Der Nährwert der Linse sei kein geringer, während der des Kohls ziemlich dürftig sei. Auf das Harnen würden beide keinen Einfluß haben. Aus der Schlußbemerkung Galens sehen wir, daß der Name der Krambe im Wandel der Zeiten gewechselt hat.

Kap. 45
Bliton und Atraphaxis.

Galen handelt diese Pflanzen in üblicher Weise ab. Sie seien sehr wasserreich, hätten keine besondere Bedeutung hinsichtlich des Stuhlgangs und der Ernährung.

Anmerkung: Beide Namen bedeuten nach Lenz die gleiche Pflanze, nämlich die Gartenmelde. Es handelt sich dabei um kleine Varietäten. Die Melde wird bei uns in Form des Spinats gegessen.

Kap. 46

Andrachne.

Galen bezeichnet sie hauptsächlich als ein Heilmittel und zwar gegen die Mundfäule.

Anmerkung: Wir verwenden heute dagegen Salbei. Andrachne ist eine dem Erdbeerbaum ähnliche Pflanze.

Lapathon = Ampher.

Darüber berichtet Galen nicht weiter, weil statt dessen lieber der Mangold gegessen wird.

Kap. 48

Oxylapathon = Saueramphe r.

Was Galen über den Saueramphe r sagt, gilt auch noch für unsere Tage. Er wird auch bei uns von den Kindern und von denen, die besondere Gelüste haben, gegessen.

Kap. 49

Strychnos = Nachtschatten.

Strychnos werde beständig nur als Heilmittel gebraucht und zwar nütze man die überaus starke zusammenziehende Wirkung aus.

Kap. 50

Galen berichtet in diesem Kapitel über die mit Dornen versehenen Kräuter und führt sie mit Namen an: Golddistel, Mastixdistel, Weißdorn, Karden, Saflor, Bocksdorn, Atragis und Hagebuttenstrauch.

Anmerkung: Was er unter Atragis versteht, läßt sich nicht näher feststellen.

Sie alle würden den Magen stärken. Er geht dann im Kap. 51 etwas näher auf die Kinara (Hagebuttenstrauch) ein. Er sagt, manche würden sie mit Ypsilon schreiben, also Kynara. Er schätzt sie nicht besonders, denn sie enthält schlechte Säfte, vor allem gallähnliche. Die Zubereitung ist so ziemlich die gleiche wie bei den übrigen Kräutern. Dazu ist nichts zu sagen.

Kap. 52

Galen nennt hier folgende Pflanzen: Sellerie, Pferdesellerie, Wiesenkraut, Smyrnium. Alle diese Kräuter seien harntreibend, jedoch in ihrer Wirkung nicht ganz gleichwertig, weshalb sie verschieden gebräuchlich seien. Sie würden nicht als Speise, sondern als Zukost gebraucht wie Zwiebel, Knoblauch, Lauch, der in Weingärten wachsende Lauch, kurz alle scharfen Kräuter. Zu diesen zählt er auch noch Raute, Ysop, gemeiner Dosten, Fenchel und Koriander. Ärzte und Köche würden beide ihren eigenen Zweck damit verbinden. Zum Teil machten die Köche von so schlechten Gewürzen Gebrauch, daß statt einer guten Verdaulichkeit eher eine schlechte daraus folgt.

Anmerkung: Dazu ist zu sagen, daß ein großer Teil dieser Kräuter auch heute bei uns Verwendung findet, sowohl beim Arzt, als auch beim Koch. Der Koch gebraucht sie ebenfalls wie die Alten als Geschmackskorrigens.

Kap. 53

Euzomon = Rokka.

Galen weiß über folgende Eigenschaften darüber zu berichten: Sie erzeuge Fieber, mache Kopfschmerzen, besonders wenn sie allein genossen wird, und soll angeblich die Keimdrüsen anregen.

Kap. 54

Akalephe = Nessel.

Galen gibt an, daß sie auch Knide genannt wird. Sie sei als Abführmittel gebräuchlich.

Kap. 55

Gingidium und Kerbel.

Gingidium ist eine dem Pastinak ähnliche Pflanze und gehört den Doldengewächsen an.

Galen bezeichnet sie als magenstärkend, appetittanregend und austrocknend. Sie sei als Heilmittel im Gebrauch.

LITERATUR:

Botanik der alten Griechen und Römer von Lenz Harald Othmar.

LEBENSLAUF.

Am 25. 2. 1912 in Peißenberg als Sohn der Uhrmachersehe-leute Anton und Anna Kaifel geboren, besuchte ich nach $4^1/_2$ Klassen Volksschule in Peißenberg im Jahre 1923 die Privatschule in St. Ottilien, ab 1925 das Humanistische Gymnasium in Dillingen, ab 1930 das Humanistische Gymnasium St. Stephan in Augsburg, wo ich im Jahre 1932 die Reifeprüfung bestand. Nach darauf-folgendem einsemestrigen Studium an der Philosophischen Hoch-schule St. Stephan in Augsburg begann ich im Wintersemester 1932/33 das Studium der Medizin in München. Letzteres beendigte ich im Sommer 1937, bestand im Winter 1937 das medizinische Staatsexamen und legte am 23. 12. 1937 die mündliche Doktor-prüfung ab.